

Atlantische zalmfilet

EAN 54 200532 0605 4

TECHNISCHE FICHE – 01.09.2017

Ingrediënten: Atlantische zalm (Salmo Salar).

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	951 kJ 229 kcal
Koolhydraten	0 g
- Waarvan suikers	0 g
Vetten	17 g
- Waarvan verzadigd	2,3 g
Proteïnen	19 g
Zout	0,07 g
Water	65 g

Allergeneninformatie + = aanwezig
 - = afwezig volgens recept
 ? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	+
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Atlantische zalmfilet

EAN 54 200532 0605 4

TECHNISCHE FICHE – 01.09.2017

Wettelijke benaming

Atlantische zalm, Global GAP, filet

Diepvries
Graatloos

Productbeschrijving

Atlantische zalm Global GAP, filet, trim E, deep skinned

Verklaringen

Dit product bevat geen ingrediënten onderworpen aan de verplichte etikettering volgens EU Verordening 1829/2003 en 1830/2003.

Dit product, bevat geen enkel ingrediënt behandeld met ioniserende straling (zoals aangegeven volgens verordening 1999/2/EC).

Vis/schaaldieren/weekdieren informatie

Wetenschappelijke benaming	Salmo Salar Atlantische zalm Gekweekt
----------------------------	---

Toegevoegd water	neen
Origine	Noorwegen

Bijkomende informatie

Graatloos: maximum 1 graat/kg, maximum 1 cm lang MSC

Diepgevroren, na ontdooien, niet opnieuw invriezen

Atlantische zalmfilet

EAN 54 200532 0605 4

TECHNISCHE FICHE – 01.09.2017

Bereidingswijze

Vanuit diepvries:

- Oven (180°C): 20-25 minuten
- Pan: 10-12 minuten
- Steamer: 12-15 minuten (bij voorkeur steamen tot kerntemperatuur van 70°C bij omgevingstemperatuur van 78°C)
- Microgolf (750 Watt): 5-6 minuten

Indien mogelijk laten dooien en de volgende bereidingswijze volgen:

- Oven (180°C): 15-20 minuten
- Pan: 7-9 minuten
- Steamer: 8-10 minuten (bij voorkeur steamen tot kerntemperatuur van 70°C bij omgevingstemperatuur van 78°C)
- Microgolf (750 Watt): 3-4 minuten

Verhitten tot een kerntemperatuur van 70°C

Verpakkingsinformatie

Netto gewicht	945 g
Vast/variabel gewicht	Vast
Gewicht, incl. glacering	1050 g
Glacering	10%
Maximale glacering	12%
Minimale glacering	8%
Gewicht per stuk	175 g
Minimum gewicht per stuk	162,5 g
Maximum gewicht per stuk	187,5 g

Bijkomende informatie over gewicht: max. 10% afwijking, 5 zakken/omkarton

Verpakkingsmateriaal: Plastic bag

Verpakking conform de huidige wetgeving

Atlantische zalmfilet

EAN 54 200532 0605 4

TECHNISCHE FICHE – 01.09.2017

Houdbaarheid

Houdbaarheid bij productie	365 dagen
Bewaaradvies	Bewaren in de diepvries bij -18°C
Houdbaarheid bij -12°C	1 maand
Houdbaarheid bij -6°C	1 week
Houdbaarheidsaanduiding	Ten minste houdbaar tot MM/YYYY

Microbiologie

	Eenheid	Doel	Tolerantie	TGT – THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal 22°C	/g	100 000	1 000 000	10 000 000
Psychotrofe melkzuurbacteriën	/g	100	1 000	10 000 000
Gisten	/g	100	1 000	100 000
Schimmels	/g	100	1 000	geen visuele schimmelgroei
E. coli	/g	100	1 000	1 000
Coagulase positieve staphylococcen	/g	100	1 000	1 000
Sulfietreducerende clostridia	/g	100	1 000	100 000
Salmonella spp.	/25 g	afwezig	afwezig	afwezig
Listeria monocytogenes		afwezig/25 g	100/g	100/g